

# arzum OKKA

TÜRK KAHVESİ'NDE  
OKKA'LI BİR FARK YARATTIK!

%100  
KÖPÜK  
GARANTİSİ

HER  
FİNCANDA  
AYNI LEZZET

KÖZDE  
KAHVE  
KEYFİ

KENDİ  
KENDİNİ  
TEMİZLEME

PASLANMAZ  
ÇELİK  
PIŞIRME HAZNESİ





## **BİR KAHVENİN 40 YIL HATIRI, 500 YILLIK GEÇMİŞİ VARDIR.**

Kahve, yolculuğuna yaklaşık 1000 yıl önce Etiyopya'da başladı. Arap Yarımadası'nın güneşinde kavrulup sıcak içecek halini aldı. 1554'te İstanbul'da ilk kahvehanenin açılmasıyla kavrulma derecesi, pişirilmesi ve sunumuyla "Türk Kahvesi" haline dönüşerek 500 yıllık bir hikayenin kahramanı oldu.

## **TÜRK KAHVESİ'NİN LEZZET HİKAYESİ...**

Türk Kahvesi; sarayın görkemli salonlarında, 40 kişilik kadrolu kahveci ustaları tarafından özenle Sultan'a servis edilirdi. Takip eden yüzyıllar içerisinde İstanbul'un gizemi ve büyüğü atmosferiyle harmanlanan ve son halini alan Türk Kahvesi, daha sonra Kuzey Afrika, Orta Doğu, Avrupa oradan da Amerika'ya yayıldı.





## OKKA'LI BİR GELENEK, OKKA'LI BİR LEZZET!

Türk Kahvesi, dünyanın en ince öğütölmüş kahve çekirdeklerinden yapılır; cezvede ve ağır ateşte pişirilir. Köpöklösü makbul olan Türk Kahvesi, herkese eşit köpük ile servis

edilmelidir. İyi pişirilmiş, kıvamı yerinde, köpöğü bol kahveye okkalı Türk Kahvesi denir. Kimi zaman kahveye Türk Lokumu ya da parça çikolata ile bir bardak su eşlik eder.

Kahvenin yanında getirilen suyun kahveden önce içilmesi; kahve için ağzın temizlenmesi ve kahvenin tadına varılması için önemlidir.

Türk Kahvesi, dünyada da Türk költürünün bir ögesi olarak kabul edilmiş "Türk Kahvesi ve Geleneğı" Unesco'nun "İnsanlığın Somut Olmayan Költürel Mirası" listesine girmiştir.

## GELENEKSEL TÜRK KAHVESİ KEYFİ...

Sohbet Türk Kahvesi geleneğinin bir parçasıdır. Hatta bununla ilgili bir söz bile vardır: "Gönöl ne kahve ister ne kahvehane; gönöl muhabbet ister, kahve bahane..." Türk Kahvesi ağır ağır içilir, içilirken sohbet edilir. Kahve falı, isteme merasimlerinin vazgeçilmezi tuzlu kahve gibi adetler de Türk Kahvesi'yle gelenekselleşmiştir.





## ARZUM OKKA'DAN FİNCANA!

Arzum Okka, kahve içme geleneğine bir yenilik katıyor ve 500 yıllık ideal lezzeti doğrudan fincanınıza servis ediyor, köpüğü de tüm fincanlara eşit olarak dağıtıyor. Dilerseniz “Yavaş pişirme” özelliğiyle de size közde Türk Kahvesi keyfini yaşıyor.



reddot award 2014  
honourable mention



## OKKA TÜRK KAHVESİ MAKİNESİ'NİN ÖZELLİKLERİ



“Doğrudan fincana servis” özelliği ile Türk Kahvesi'ni pişirirken cezve kullanmadan ve başında beklemeden, her bir fincanda aynı lezzet



Bir veya iki fincan pişirebilme seçeneği



“Kendi kendini temizleme” özelliği



Farklı fincan boyutları için 3 kademeli fincan büyüklüğü ayarı



İdeal lezzette Türk Kahvesi pişirmeyi ve her bir fincana eşit köpük dağılımı sağlayan “Lift-to-Brew” teknolojisi



Közde Türk Kahvesi keyfi için “Yavaş pişirme” özelliği



Bulunduğu noktadaki ideal pişirme sıcaklığını tespit ederek, dünyanın her yerinde aynı lezzette Türk Kahvesi yapabilmeyi sağlayan akıllı “Auto Boiling Altitude Detection” sistemi



İACAR

## OKKA'LI TÜRK KAHVENİZİ, ARZUM OKKA SULTAN SERİSİ'YLE YUDUMLAYIN...

Ödüllü sanatçı İsmail Acar'ın Arzum Okka için özel olarak tasarladığı Arzum Okka Sultan Serisi fincanları kahve keyfinize yepyeni bir renk katıyor, Türk Kahvesi geleneğinde yeni bir ritüel doğuyor...



İsmail Acar'ın stilize nar motifleri ve çintemani motifleriyle bezediği Arzum Okka Sultan Serisi, bereket ve gücü temsil eden özelliğiyle geleneksel Türk zarafetinin bir sembolü olarak fincanlarda yerini aldı.

ARZUM  
**OKKA**  
SULTAN SERİSİ

## Arzum Okka'ya özel teşekkür;



Sayın Murat Kolbaşı,

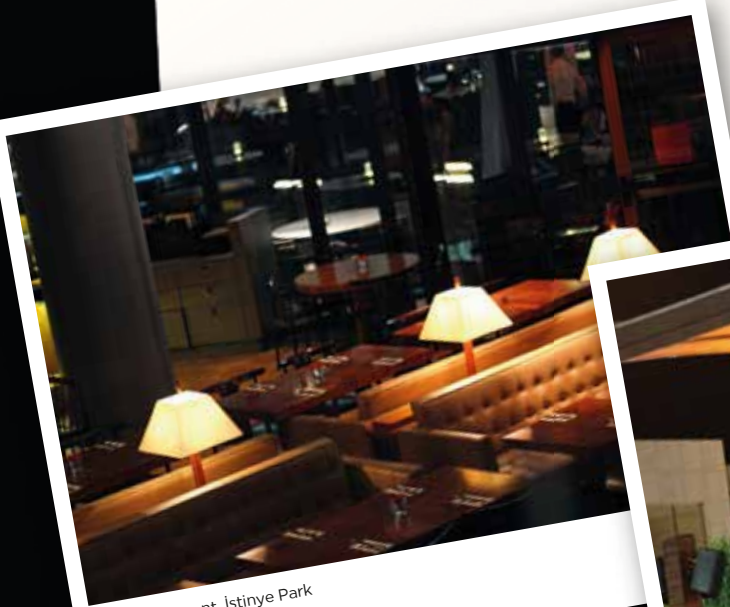
Türkiye'nin en gözde restoranı olarak kabul edilen; iş, sanat, spor ve cemiyet hayatının vazgeçilmez adresi olarak kabul gören Masa Restaurant'ta, Türk kahvelerini, mekanımızın ve müşterilerimizin kalitesine uygun olarak Arzum OKKA ile hazırlıyoruz.

Şunu ifade etmeliyim ki, Arzum OKKA, geleneksel Türk kahvesini, adına yakışır şekilde en okkallı haliyle, bol köpüklü ve ideal kıvamda hazırlayarak, konuklarımızın mekanımızdan aldıkları hazzı artırıyor. Modern bir teknolojiyle donatılan Arzum OKKA, geleneksel görünümüyle mutfağımızı güzelleştirirken, pratik kullanımı ve hızıyla da işlerimizi kolaylaştırıyor.

Size ve sizin şahsınızda Arzum OKKA'nın tasarımında, üretiminde emeği geçen ekibe en içten teşekkürlerimizi iletiyor, mutfağımızın vazgeçilmez haline gelen Arzum OKKA'yı lezzet ve kaliteden taviz vermeyen tüm mutfaklara can-ı gönülden tavsiye ettiğimizi bilmenizi istiyoruz.

Saygılarımla,

Danış ULAÇ  
Masa Restaurant Manager



Masa Restaurant, İstinye Park



Masa Restaurant, İstinye Park